



Основана в январе 1921 года



Хозяева хлебного поля

Земли колхоза «Вперед» — один из тяжелых в Браславском районе. Но здесь из года в год получают довольно высокие урожаи зерновых культур, картофеля, другой продукции земледелия. Это было бы просто невозможно без добросовестной, а точнее, умелой работы механизаторов, водителей автомашин, земледельцев других профессий трех коллективов интенсивного труда, которые возглавляют И. Еремеев, В. Баган и Ф. Поляк. Взяв в аренду более чем по две тысячи гектаров земли, они работают на ней по-хозяйски, расчетливо, с умом, со взглядом на завтрашний день.

Григорий КАДЕТ.

НА СНИМКАХ: утренняя наряд у механизаторов хозяйства; Эдмунд ВОЙЧИС добросовестно работает трактором; довольный посевом озимых специалист по кормопроизводству Владимир ГОРИН и председатель профкома Павел КОЙРА; идет внесение удобрений.

Фото автора.



Союз аграрников в защиту села

ПОКА ОТДЫХАЕТ ПОЛЕ,

крестьяне вынуждены заниматься политикой

Сельскохозяйственный год завершается. Но удовлетворения его итогами труженики села не испытывают. Наоборот, нарастает тревога от предчувствия новых экономических потрясений. Это и заставляет аграрников серьезно заняться поисками выхода из все более обостряющейся ситуации.

Вот и очередное заседание облсовета Союза аграрников Могилевщины было проведено в атмосфере глубокой озабоченности положением дел на селе. Выступивший на заседании председатель областного Совета Александр Павлов подчеркнул, что сейчас становится ясной та истина, о которой уже много раз повторялось: никто интересы крестьян, кроме них самих, защищать не собирается. Взяв, к примеру, белорусский парламент. Половина депутатов его представляет деревню. Но как это ни странно, голос в защиту села на сессии звучит слабо. И как результат, налоговая политика и бюджет формируются не в пользу сельскохозяйственного производства.

Такая тенденция сверху передается на низы. На местных уровнях власти тоже стараются убедить всех, что крестьянство, дескать, всегда в самые смутные времена находило силы, чтобы, преодолевая трудности, выжить самим и еще других поддержать. Следуя такой логике, на районных сессиях ущемляют бюджеты сельских производителей, лишают их стимула к плодотворной работе. И как показывает анализ, почти никто из руководителей управлений сельхозпрода райисполкомов не поднялся в защиту села и не выступил против местных политиков, ведущих к полному разорению отрасль, которая дает населению продукты питания.

Вопросы сейчас с каждым днем возникают все больше и больше. Кто же даст на них ответы? С этой целью и решено провести в республике акцию, о которой уже рассказывалось в нашей газете за 13 ноября. Суть ее сводится к тому, чтобы в середине декабря собрать в Минске Всебелорусский форум работников аграрных отраслей и пригласить на него первых руководителей республики. Перед ними намечено поднять все те проблемы, которые необходимо решить, чтобы в первую очередь заработал Закон о приоритетном развитии села и, наконец, были созданы условия для заинтересованной работы крестьянина.

кого волнует будущее деревни, активно включиться в политическую работу и принять участие в разработке итогового документа.

В ходе дискуссии, возникшей на заседании президиума, Ф. Крутовцов, Н. Юрков, И. Мингурская, Н. Блохин, Г. Германович, З. Мозгова внесли ряд конкретных предложений, касающихся предстоящего форума. Вопросы подняты очень острые. К примеру, спрашивалось: почему у собственного производителя наше государство закупало хлеб в среднем по 10 рублей, а сейчас Казахстану, хотя и платит за килограмм зерна по 35 рублей? Получается, что казахское земледелие Беларусь развивает, а собственного хлебороба поставила на грань банкротства. Поднят вопрос о том, отчего — на нефть установлены цены мировые, а на мясо — жестко фиксированные?

В общем, разговор предстоит серьезный. И он никого не должен оставить равнодушным.

Э. ВЕРЖИЦКИЙ.

Колбаса к Рождеству

Менше стало проблем со сбытом скота в колхозе «Слава труду» Дятловского района. Отныне все сложности, связанные с переработкой мяса, легли на плечи работников убойного и колбасного цехов, открывшихся в этом хозяйстве.

Построенный на средства и силами колхоза перерабатывающий цех выпускает полукопченые колбасы нескольких сортов.

Белинформ.

Дятловский район.



Неутешительный

прогноз

АФИНЫ. О возможности войны на Балканах заявил премьер-министр Греции Константинос Мицотакис.

Никто не знает, что ждет в будущем. Нельзя исключать эскалацию югославского конфликта, так же как и возможность распространения пламени войны к греческим границам, сказал он, выступая на собрании парламентской группы правой партии. Премьер подтвердил, что будет добиваться решения вопроса о признании Скопье на предстоящем саммите ЕС в Эдинбурге. Я исполнен решимости развернуть национальное сражение в Эдинбурге с целью решить эту проблему как можно скорее, подчеркнул Мицотакис.

Как известно, Афины выступают против признания республики Македония под ее нынешним названием, опасаясь соседней в территориальных претензиях в свой адрес.

Коротко

★ БОНН. Бундестаг ФРГ одобрил предложение о создании совместного комитета по сотрудничеству с бывшими восточными партнерами, предусматривающее создание политического и валютно-экономического союза в рамках ЕС.

★ ООН. Новое правительство Израиля внесло радикальные изменения в политику в отношении Палестины, репрессии против палестинцев, жесточайшее подавление истребления в докладе комитета по осуществлению неотъемлемых прав палестинского народа, трехдневное обсуждение которого завершилось сегодня на пленарном заседании 47-й сессии Генеральной Ассамблеи ООН.

★ ДЕЛИ. Пакистан разработал собственную технологию создания ядерных боеголовок, однако атомный оружей не располагает, так как его программа ядерных исследований носит сугубо научный характер. Об этом заявил в Исламабаде официальный представитель МИД Пакистана на встрече с журналистами.

Чужим не доверяют

НЬЮ-ЙОРК. Соединенные Штаты, проводя активную инвестиционную политику в других странах мира, весьма недоверяют иностранным инвесторам, в частности японцам.

В 1987 году, сообщает «Рисчен сайенс монитор», иностранные инвесторы в США принесли убыток в 1,1 млрд. долларов, тогда как в 1986 году — 3,3 млрд. американцев вложили в США 4,4 млрд. долларов, японцы — 286 тыс.

Согласно статистике за 1990 год, число американцев, работающих на предприятиях, принадлежащих иностранным инвесторам, возросло всего до 4,7 млн. человек.

Из них наибольшее число в 1987 году трудилось на предприятиях, принадлежащих британским инвесторам — 662 тыс. человек. На канадских предприятиях работало 540 тыс. американцев, на немецких — 392 тыс., японских — 286 тыс.

(ИТАР-ТАСС, 3 декабря).

Парламент: день за днем

ДЕПУТАТЫ НЕ СОГЛАШАЮТСЯ, НО...

Ничто, казалось бы, не предвещало грозы при обсуждении законопроекта «О бюджетной системе Республики Беларусь». Депутаты без эмоций выслушали представившего проект министра финансов Степана Янчука и его содлажника председателя Плановой и бюджетно-финансовой комиссии Романа Внучко. И, видимо, мало у кого возникли сомнения в том, что закон будет принят. Выступить в прениях записался всего один депутат Владимир Заблочкий. Он-то и спутал все карты. Его речь была короткой, но аргументированной. Владимир Заблочкий сказал, что бюджет должен формироваться снизу, а не сверху. Если парламент примет данный закон без корректировки, в случае бюджетных просчетов, вновь будет кивать на Верховный Совет: дескать, закон плохой. Выступивший следом депутат поддержал точку зрения Владимира Заблочкия. В результате закон принят не был. Предпринятая секретариатом попытка провести переголосование успеха не имела.

Однако точка на этом не была поставлена. Парламентарии достаточно быстро обсудили и утвердили законопроект «О придании налоговой инспекции функций дознания». Затем вновь вернулись к вопросу о бюджетной системе. Опять выступил министр финансов Янчук. Он заявил, что бюджетная система должна быть жесткой. Успокоив депутатов, он заметил, что закон принимается в первом чтении и его еще можно будет доработать. Несмотря на бурные и порой резкие протесты депутатов, переголосование все же состоялось. На сей раз законопроект «О бюджетной системе Республики Беларусь» был принят в первом чтении.

3 декабря Беларусь впервые официально отметила Международный день инвалидов. Поэтому не случайно выступления в «разном» были посвящены этой теме. Народный депутат Игорь Некрасов обратил внимание своих коллег на недостатки в выполнении Закона «О социальной защите инвали-

дов в Республике Беларусь». Председатель Белорусского общества инвалидов по зрению Анатолий Негилкин внес предложение рассмотреть положение дел в этой организации на заседании Президиума Верховного Совета республики.

Ну, а для того, чтобы конкретнее обогатить положение некоторых инвалидов, парламент рассмотрел постановление «О безвозмездной (с учетом жилищной квоты, суммы квот) передаче в собственность жилья инвалидам с детства». Оно обязывает исполкомы местных Советов, предприятия, объединения и организации обеспечивать бесплатно инвалидов с детства занимаемыми ими квартирами в размерах 20 квадратных метров общей площади на каждого члена семьи. Таким образом, после принятия документа около 40 тысяч инвалидов, оказавшихся в наиболее тяжелом положении, получат реальную поддержку государства.

Правда, при обсуждении законопроекта депутаты говорили о том, что подобные льготы надо установить для инвалидов первой и второй групп. Сейчас в республике их насчитывается более 200 тысяч. Но пока, к сожалению, правительство не в состоянии сразу помочь всем, хотя такая возможность изучается.

Затем Верховный Совет принял к обсуждению следующий пункт повестки дня — «О торговом обслуживании сельского населения». С информацией выступил председатель Белорусского республиканского союза потребителей Григорий Грищенко. Он сообщил, что в настоящее время системой потребительской кооперации обслуживается свыше 43-х процентов населения Беларуси. Ее роль в экономике государства значительна: торговля и общественное питание, заготовительная — перерабатывающий комплекс, капитальное строительство, транспорт, учебные заведения и т. д. Однако в последнее время, подчеркнул докладчик, принимается роль потребительской ко-

операции в социально-экономическом развитии общества. Он отметил, что потребительские кооперации являются результатом отсутствия должной правовой базы, назрела настоятельная необходимость принятия закона о потребительской кооперации, как это сделали уже многие государства Содружества.

Выступившие в прениях депутаты говорили о том, что, несмотря на ряд негативных явлений в деятельности потребительской кооперации, ее возможности до конца не исчерпаны. Подчеркивалось, что необходимо разработать программу государственной поддержки потребительской кооперации.

И тут разгорелись споры. Депутат Юрий Белянский недоумевал, зачем нужна поддержка прибыльной организации, которая, к тому же, занимается торговлей. В противовес ему Александр Лукашенко и Борис Макашеченко обосновали предложение о льготном кредитовании потребительской кооперации сезонностью закупок сельскохозяйственной продукции.

Но где отыскать средства на льготное кредитование потребительской кооперации? В обсуждаемом документе правлению Национального банка Беларуси предлагается изыскать для этого возможности. Однако его председатель Станислав Богданкевич заявил, что не полномочен выдавать кому-либо кредиты: это противоречит действующему Закону о республиканском Национальном банке. Первый заместитель Председателя Совета Министров Михаил Мясникович, принявший участие в обсуждении вопроса, от имени правительства внес предложение предусмотреть льготное кредитование потребительской кооперации в проекте бюджета на будущий год. Но и такое решение проблемы не устроило парламентариев. Они отправились на перерыв, поручив Комиссии по промышленности и услугам населению вместе с заинтересованными лицами из числа представителей потребительской кооперации доработать постановление к следующему заседанию.

Белинформ.

Забастовкой по зарплате

Для тружеников сельского хозяйства давно не секрет, что средний уровень их заработной платы намного ниже, чем у рабочих и служащих. И все же рядовых колхозников беспокоит другая разрыв, так сказать, более близкий селу. Существенная разбежка в зарплате существует между непосредственными производителями, с одной стороны, и работниками управленческого аппарата — с другой. Выигрывают, естественно, последние.

Этот факт и послужил причи-

ной двух забастовок в разных районах Брестчины. Устав добиваться хотя бы объяснений разницы в оплате труда, оставили свои тракторы и автомобили механизаторы колхоза имени Кирова Пружанского района. Только такой мерой удалось заставить специалистов хозяйства выйти к людям. После долгих и трудных споров компромисс все же был найден.

В Столинском районе по тому же поводу забастовали работники молочно-товарной фер-

мы «Ворони» колхоза «Ленинский путь». Не приняв администрации хозяйства и невыплату доярок на работу во время дойки коров. Зашевелилось руководство лишь после того, как это повторилось дважды. Нормальный ритм на ферме возобновился только после твердого обещания увеличить заработную плату.

Впрочем, некоторые работники порой пытаются выйти сухими из воды и в других ситуациях. В том же Столинском районе не только доярки Ов-

чемирской фермы, но и все специалисты колхоза «Мир» прекрасно знали, что на названной ферме из-за стройных хвостов механизмов и дезинфицирующих средств нарушаются санитарно-гигиенические нормы. В результате молоко здесь получают низкого качества. А ведь всего этого можно было избежать, будь на своем месте колхозные специалисты.

Ю. СУТКО,
соб. корр. «Белорусской
нивы».

Резонанс

КТО «ОБИДЕЛ» НИЛА РЕЕНА, или Неудавшаяся сделка

пытке помочь решить проблему с детским питанием.

Такое стечение обстоятельств, что мне довелось побывать в колхозе имени Ломоносова Ляховичского района именно в тот, пожалуй, самый острый момент его взаимоотношений с благотворителями из Германии. Колхоз как раз готовился предъявить последний счет на сумму около 800 тысяч рублей в связи с нанесением немецкой стороной ущерба в ходе совместного строительства упомянутого в газете цеха детского питания на территории хозяйства.

Руководители хозяйства, как и директор Столбовской фабрики по переработке фруктов и овощей, в свое время поверили в добрые намерения западных предпринимателей и тоже ударили по рукам, не дозревая, каким материальным

седелателем колхоза имени Ломоносова Ляховичского района Г. Третьяком был подписан договор, согласно которому стороны условились построить в этом хозяйстве цех детского питания. В качестве первоочередной задачи было решено потом установить соответствующее оборудование, поставленное и смонтированное по линии гуманитарной помощи «Матери и отцы против атомной угрозы».

Западных предпринимателей, отметили, в колхозе имени Ломоносова привлекло весьма невысокое содержание в почве пестицидов, гербицидов и минеральных удобрений (не более 40 килограммов на гектар). Это отвечало требованиям производства экологически чистых продуктов.

По мере приближения сроков ввода предприятия в эксплуатацию в нынешнем году сторона ответила отказом. Не поддоставало и увещание руководителей хозяйства, что ведь имеющиеся между партнерами договоренности предусматривают гуманитарный характер оказываемой помощи. Немецкие благотворители, по словам председателя колхоза, ответили: это, мол, было в 1991 году, а сегодня 1992 год... На несогласие хозяйства с таким предложением «партнеры» пообещали демонтировать оборудование. Не желая поступать своей собственностью и разбазаривать общественное добро коллектива, собрание колхозников расторгло договор, а специалистами хозяйства были сделаны соответствующие расчеты и предъявлено требование возместить экономический ущерб, причиненный колхозу в процессе реализации договора.

Уезжая тогда из колхоза, я

радовался, что трудовой коллектив крестьянкой горой постоял за свою собственность. Не позволил разгильячить главное свое достояние — землю. Личным волеизъявлением иноземных цивилизаторов, загромождал на нее, как на ничейную, а скорее всего как на уже свою собственность, крестьяне дали достойный отпор.

Невольно подумалось: не потому ли спешат, прямо-таки лихорадочно, наши доморощенные перестройщики, в том числе и весьма высокопоставленные, ввести частную собственность на землю, сделать ее продуктом купли-продажи, демонтировать коллективную форму хозяйствования и издать тем самым западных «благотворителей» от любых затруднений в их стремлении прибрать к рукам как можно больше и подешевле помещений на Востоке. Причем в надежде на сговорчивость и покладистость белорусских селян. Дескать, как подчеркнул Нил Реен, свет без добрых людей. Не вышло, получились осечка.

Когда наша республика до недавних пор была зависимой от центра, такого самоуправления не мог бы себе позволить никто: ни местные «добрые» дяди, ни приезжие варяги. Да, независимость мы действительно обрели. Но не дай Бог допустить торги землей с иностранцами, отдавать ее даже самым малыми толками любящим минимальным родителям. Под каким бы предлогом они ни подступались к нашему главному богатству.

Горький опыт налицо. Господи Реен его преподнес. Хотелось бы знать, а что думают по этому поводу другие читатели газеты?

А. ГОЛУБЕВ.

г. Минск.



СЧАСТЬЯ ВАМ, ОХРАМОВИЧИ!

Сегодня на календаре последний месяц года. Постучалась в окно зима...

Деревья в такую пору переходят на новый распорядок. Дел и забот о будущем хлебе хватает, но свободное время больше. Громче звучат песни на репетициях художественной самодеятельности, спешит молодежь в клубы на дискотеки. Можно подольше посидеть у голубого экрана, пойти в гости

или в клуб, почитать интересную книгу. На декабрь приходят и большинство свадок как в деревнях, так и в городе. Одну из таких свадок отгуляли недавно в деревне Буяновичи Любанского района и в Минске, откуда родом жених и невеста — Зинаида и Валерий Охрамовичи. Григорий КАДЕТ. НА СНИМКЕ: только-только что молодожены Охрамовичи расписались в столичном ЗАГСе Ленинского района. Фото автора.

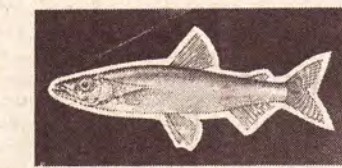


Для рыбаков-любителей ЗУБАСТАЯ КРАСОТКА

Каждый, кому попадалась эта небольшая рыбка, не будет отрицать, что она — одна из самых красивых рыб наших водоемов. Ее название — корюшка, по местному — снеток, сныкка.

В Беларуси обитает мелкая разновидность морской корюшки. Наиболее часто встречается в озерах Браславской группы (Дрисвяты, Дриганы, Укля, Струны, Обстерно), в озерах Долгое Глубокского, Сарро, Боженковичского районов и в некоторых других глубоких водоемах северо-запада республики. Достигает длины 20 сантиметров, веса — 200 граммов. От других рыб отличается довольно большим ртом, многочисленными острыми зубами и очень нежной с голубым отливом чешуей. Мясо этой рыбы имеет приятный вкус.

В молодом возрасте корюшка питается мелкими водными насекомыми. Взрослая становится хищником, истребляет большое количество рыбешек



молоди, в том числе и собственной. Ловится круглый год, за исключением периода ледохода, поплавочными удочками, зимой — отвесным блеснением на мелкие медные или бронзовые блесны. Насадкой служат черви, кусочки рака. При поклевке поплавок ложится на воду, в этот момент должна следовать подсечка быстрым и резким движением. Жало крючка маскировать не обязательно — корюшка берет насадку жадно. Лучшее время ловли — утренние и предвечерние часы. Клевот с дна на глубину 1,5—3 метра. Держится стадами.

Корюшка — одна из самых неприхотливых рыб и легко может быть разведена в любом озере, имеющем достаточную глубину и холодную воду.

ЩУКАРЯМ НА УС

Охотникам за полосатыми хищниками зимой, пожалуй, везет больше, чем весной и летом. Суку по себе. Опытом подтверждено, что по перволедью щука лучше всего ловится у границ тростниковых зарослей, а также в «окнах» среди кустов и растений. Нередко следом за мальками она выходит на мелководье и, прижимаясь к береговому льду, нападает на жертву. Поэтому, прежде чем сверлить лунки, я, по возможности, обследую водоем, намекая места ужения. Использую разнообразные зимние блесны: «караски», «чебурашки», «планерирующие», другие виды собственной конструкции.

Замечено, что в глухую зимнюю пору щука оживает в период длительных оттепелей. В эти дни хватка ее бывает настолько сильной и резкой, что может выбить из рук удочку или оборвать леску. Так что в оттепель нужно быть особенно бдительным.

И. КОРЕНЕВСКИЙ, г. Заславль.



Иди в банк после этого...

Двенадцать женщин получили ожоги, ушибы и сотрясения мозга и были госпитализированы после того, как в бане районного центра Затобольска в Кустанайской области взорвался паросборник. Ударной волной пробило стену женского молельного отделения, и некоторым пришлось выскочить на улицу в... первозданном виде. Все это было бы смешно, если бы одна из пострадавших не скончалась в больнице. А работницы банно-прачечных комбинатов Кустанайской области воспользовались случаем и угрожа забастовкой, требуют трехкратного повышения зарплат.

Т. КАНТАРОВА, РИД.

«Длинный доллар» не хуже обычного

Увы, об этом не знали наши коммерсанты, торгователи в Польше. В порыве сбить все, что могут купить за золотые, туристы из СНГ на одном из рынков продавали доллары XVIII—XIX веков, причем по самым умеренным ценам, сообщают «родненская правда». Эти банкноты имеют большие, по сравнению с нынешними, размеры, отчего в свое время были названы «длинными долларами». Но не профессиональные торговцы не учли, что доллар — единственная валюта в мире, которая сохранила с тех времен свое достоинство один к одному. Поэтому даже самую старую купюру можно обменять в Национальном банке Польши по современному курсу.

РИД.

Санкт-Петербург

Женщина — «поплавок» зафиксировала российская авиа рекордов агентства ПАРИ. 40-летняя петербуржка обладает уникальными способностями держаться на воде. Она не тонет ни при каких обстоятельствах. Рекордсменка может не только волногребной воды в любой позе, но и пить кофе или читать газету. Она совершенно не способна нырять, а также плавать стилем баттерфляй. Подобно деревянной доске, женщина «поплавок» может лишь дрейфовать по течению. Медицинское исследование, которое провела группа петербургских специалистов, показало, что женщина обладает необычным строением костей и тела.

Смерть контрабандистов

Свыше 300 килограммов кокаина обнаружила полиция Гватемалы на борту небольшого самолета разбившегося в 160 километрах от Тегусигальпы. По предварительным данным, оба пилота погибли. Причины катастрофы, из-за которой контрабандисты потеряли партию наркотика, оцениваемая в 6 миллионов долларов, неизвестна. (Крим-пресс).

К юбилею поэта

Когда кто-то не из здешних мест попадает в колхоз «Путь Ленина» Барановичского района, обязательно спрашивают у местных жителей: «Как по-вашему, где родился Адам Мицкевич?» Несведущий думает, что места, где родился и провел свое детство знаменитый поэт, Бог весть какие необыкновенно красивые, экзотические. А между тем этот уголок довольно не скучный. На хуторе близ деревни Засосе сохранился всего лишь мемориал с надписью: «Тут, у Засосы 24 сентября 1798 года родился великий поэт Адам Мицкевич».

Что обидно, — досаждают местные жители, — Адам Мицкевич родился у нас, но о Барановичском районе редко где прочитаешь и услышишь. Все почему-то судьбу поэта связывают только с Новогрудком, с Польшей.

Помню, и я, когда приехал в Польшу на могилу отца, который искал более 20 лет, и зашел в Эльбленю, куда меня поезда доставили из Варшавы, в редакцию газеты «Восход», а там у меня спрашивают: «Ну, как там Новогрудок — родина нашего поэта?» — Родина Адама Мицкевича, — уточняют, — в нашем Барановичском районе.

Но меня и слушать не стали: мол, Новогрудок и Мицкевич — польский великий поэт. Вот так два народа считают своим одним всемирно известного поэта.

И все же детство Адама Мицкевича прошло у нас, на хуторе Засосе.

В районе тщательно следят за мицкевичскими местами. Земляки поэта стремятся достойно встретить 200-летний юбилей со дня рождения поэта.

Из зала суда Так хотелось «за бугор»...

Странно как хотелось многим состоятельным мигрантам прокатиться за границу. На этом и «купил» их местная мошенница Алла Солдатенко. Представляясь по работе к паспортному отделу или самому ОБИРА областного управления внутренних дел, она легко входила в доверие к кооператорам, предпринимателям, служащим баз, магазинов и просто розеткам. Обещала достать заграничные паспорта, визы на многократные поездки за границу, туристические путевки в Польшу, ФРГ, Италию и другие страны. Конечно, не за так себе, а с задатком, на господа, да еще на пять... Даже с долларами не считались. Соглашались благодарности и на коньяк, добротные вещи. Всех, конечно, не успела отправить в путешествие.

А уж избранного жертвой своего женика — заведующего одним из магазинов Алла так обворовала перспективой на заграничную жизнь, что тот чуть было голову не потерял. Тут она действовала по другому сценарию. Декларативное, молодое старшего лейтенанта КГБ, посылает работать в посольство за границу. Она может прихватить с собой и его, если он женится на ней. Для лучшей убедительности показала совершенно секретное направление разведывательного управления, блестящую характеристику из столь авторитетного ведомств. По правде, все это было отпечатано на обычном листе бумаги. Но жених и кандидат в дипломаты так был увлечен сладкой перспективой, что не обратил внимания на эти мелочи.

Действовала 23-летняя мошенница, за плечами которой всего лишь музыкальное училище, конечно же, не без помощи инспекторов ОБИРА. Но они остались безнаказанными. Солдатенко народный суд Центрального района города Могилева определил три года лишения свободы.

Игра с морышкой

Основная искусственная приманка при зимней ужении — морышка, разумеется, в сочетании с мотылем. Отумения управлять его зависит и успех. Существуют различные приемы игры морышкой с целью привлечения рыбы. Расскажу лишь о тех, которыми чаще всего пользуются.

ПЕРВЫЙ. Наживляю морышку двумя мотылями, опускаю на дно, контролирую глубину кивком. Затем потягиваю его на раз 5—10, после чего медленно поднимаю, слегка подергивая. Подъем произвожу до 50 сантиметров и через 2—3 секунды снова опускаю морышку на дно, аналогично играю морышкой повторно несколько раз. Нет поклевки — значит, нет рыбы, перехожу на другую лунку.

ВТОРОЙ. Опускаю морышку на дно, пошевеливаю ею, поднимая на 1 сантиметр. После 3—4 циклов делаю паузу 5—7 секунд, задерживая морышку на дне, то на высоте одного сантиметра от него. При такой игре чаще всего клевот окунь, ерш.

ТРЕТИЙ. Этот прием использую при ужении плотвы. Обнажив дна, наживляю морышку приманкой и медленно опускаю вниз (морышка маленькая, белая). На высоте 50 сантиметров ото дна спускаю задерживаю, перехожу к игре — слабые по-

Полезно знать

Если вы пришли к реке слишком рано, в сумерках, но вам нужно привязать крючок, или у вас слабое зрение, и поэтому затруднительно провести леску в колеблющуюся, спрыснут с этим поможет вам кусочек белой бумаги. Жалом

крючка следует проколоть бумагу и проткнуть его до колечка. На светлом фоне отверстие колечка и конец лески видны отчетливо.

Известно, что рыба быстрее находит и охотнее берет растительную насадку (перловку, тесто, хлебный мякиш, макароны), окрашенную в яркий цвет, лучше красной. Для этой цели можно использовать отвар или настой столовой свеклы, добавив в него немного сахара.

Поверхность ерша обильно покрыта слизью, которая легко удаляется, если поместить рыб на 15—20 минут в теплую, хорошо подсоленную воду.

Кухня Борщ с ментаем

вынуть, порезать на кусочки, удалив кости. Нарезать свеклу и морковь соломкой, картофель — кубиками, кабачки — ломтиками, помидоры — дольками, измельчить ботву свеклы. В кипящий рыбный бульон опустить свеклу, предварительно поджаренную на сливочном масле морковку, через 20 минут — кабачки, картофель, помидоры, лавровый лист, соль, другие специи (на усмотрение хозяйки). Все это варить на малом огне до готовности. Кусочки ментаа разложить на тарелки, залить борщом, заправить сметаной или майонезом и подавать к столу. Аромат — на всю квартиру!

Набор: свежемороженый мента — 0,5 кг; свекла с ботвой — 1 шт.; картофель — 3 шт.; морковь — 1 шт.; помидоры — 2 шт.; кабачки — 200 г; зелень петрушки, сельдерея, лавровый лист, соль, специи, сметана, майонез (по вкусу).

Пресноводной рыбы, кроме карпа, в наших магазинах не бывает. Морская — пожалуй, ста. Хотя дорогая, но все же есть. Поэтому мы будем давать рецепты блюд также из морских и океанических видов рыб.

Сварить бульон из свежемороженого мента. Затем рыбу

Заточи крючок

Удача на зимней рыбалке зависит не только от рыбы, от того, насколько он знает особенности подледного лова и насколько смекалки он.

Опытный рыбак знает: если крючок на его зацепился, то его надо тут же заточить. Но как это сделать, если под рукой нет оселка, да и камешка на льду не найдешь?

А выход есть. В таком случае берите коробок спичек и затачивайте жало крючка в боковую стенку. Если спичек у вас вдруг не оказалось, попросите у соседа.

В. АЛЕКСАНДРОВ, г. Слуцк.

ГІСТОРЫЯ ПАТРЭБНА ПРАЎДА

Пра Мірска замка і маюл пра гарадскі пасёлак Мір, што ў Карэліцкім раёне, пісалася не так і мала, ёсць і «свая», і замежная літаратура. Здавалася б, пра іх ужо і асноўным, за рэдкім выключэннем, усё вядома, але ж жыццё не стаіць на месцы і гісторыя працягваецца.

Вярнуцца да гісторыі Мірскага замка падтуркнула мяне падзея, якая адбылася ў гэтым годзе 31 кастрычніка ў гэтым замку. У адной з п'яці яго вежаў, якая ўжо адрастворыравана, адбылося адкрыццё экспазіцыі будучага тут музея. Гэтай падзеі прыдавалася важнае значэнне, аб чым ужо сведчыць той факт, што на ёй прысутнічалі не толькі прадстаўнікі ўлад рэспублікі — міністры культуры і замежных спраў — маскоўскіх улад, але таксама і замежныя госці — паслы і сакратары пасольстваў ЗША, Францыі, ФРГ, Польшчы. А перад замкам было наладжана транспартаванае відэавішча. Гэта для тых, каго ў замку не пусцілі — «шэрага людзю», міран і іншых «цкаўнік».

«Па дрэўляным памесце праходзіць дамы і кавалеры, апісвае гэтыя відэавішчы ў газеце «Культура» за 9 студзеня 1992 года пісьменніца Волга Іпатова (дарэчы, уражэння Мірскага замка, якія, здаецца, прышлі ў гэты дзень, проста адтуль — з XVI—XVII стагоддзяў, калі бы пабудаваны гэты магутны замак у Міры... А людзі, якія сабраліся тут, глядзячы на нябачаныя дагэтуль відэавішчы, і для многіх з іх гэты, амаль чужы і замка, міма якога ходзіць кожны дзень, ажывае, набывае рысы пазнавальнасці і ўваходзіць у іх сямдасматц».

Што ж магло ўвайсці ў сямдасматц гэтых людзей, «для многіх з якіх гэты, амаль чужы замак»? Зразумела, наша мінулае, ды, мабыць, не толькі XVI—XVII стагоддзяў. Аб гэтым, думалася, верта напаміны, асабліва тое, што датычыцца гісторыі гэтага замка, які з'яўляецца нямым сведкам многіх падзей, якія адбываліся на зямлі беларускай.

Мірскае замка пачаў будаваць у канцы XV стагоддзя маскоўскі магнат, літоўскі маршалак і браскі прадцага будаўніцтва яго ўнук, граф, таксама Юрый Ільініч, сын аднаго з сямейства Ільініча-першага, які быў жанаты на Соф'і Радзівіл. А пазней і Ільініч-унук быў будаўніцтвам, дык Мірскае граф-

ства ўсё перайшло ў 1569 годзе ў валоданне дынастыі Радзівілаў — польскіх магнатаў, якія займалі і высокія пасады ў Вялікім княстве Літоўскім. Яны былі апорай Рэчы Паспалітай ў тагачаснай Літве, актыўна садзейнічалі пранікненню каталіцызму ў свае валоданні. А адзін з апошніх уладальнікаў Мірскага графства Дамінік Радзівіл у саставе польскага войска ўдзельнічаў у паходзе Напалеона на Маскву, таму пачаў змешчаны бы адмовіцца і перадаць Мірскае графства сваёй дачцы Стэфаніі, якая была замужам за князем Віянгштынам, членар у Вялікаможага роду Расійскай імперыі.

Вітгенштэйны і іх родзічы валодалі Мірскай зямлі і замкам да 1885 года, прычым замак у гэтыя гады быў ужо разбураны напалеонаўскімі войскамі, і ніхто адбудова яго не займаўся. А новымі гаспадарамі і замка, і мірскай княжэскай уладанняў сталі зноў жа рускія вялікія князі Святополк-Мірскае. І так было да 1939 года, калі ўжо Савецкая ўлада нацыяналізавала і княжэскую маёмасць, і замак.

Таму, як бачым, Мірскае замка не надала ўжо і быў такім беларускім, хаця і стаіць на беларускай зямлі. Ён усё належаў ці то літоўскаму, ці то польскаму, а напалеонаўскім і рускім магнатам, таму мо і правільна заўважыла Волга Іпатова, што для многіх міран, «амаль чужы і замак».

Парознаму можна адносіцца да «свай» Мірскага замка і за апошнія дзесяцігоддзі, асабліва ваеннага і пасляваеннага часоў. Слушаю адначасна Волга Іпатова і тое, што ў Мірскай зямлі ў пасляваенныя гады «туліліся ацалелыя жыжары Міран, але вост тое, што ён даваў прытулак і працу тысячам расіянскай, значна перабольшана. Спраўду, у першыя пасляваенныя гады ў пакоях замка, дзе раней пражываў апошні уладальнік яго, князь Міхал Святополк-Мірскае, працавала кравацка-шаўцкая арцель, у якой налічвалася не больш сотні чалавек. А вось перад тым, у 1942 годзе, пасля двух рас-

страляў яўрэйскага насельніцтва Міра калія дзювох тысяч чалавек, усіх апошніх, «ацалелых» яўрэй загінулі ў той жа замак, які стаў для іх новым «гетам». Потым і іх стралялілі — не менш яшчэ адной тысячы.

Там жа, ля сцен Мірскага замка, у 1941 годзе гітлераўскія карнікі застрэлілі і закарпі Ганну Іванаву і яе брата Леаніда Стасюк, падпольныя дзеячы беларускага вызваленчага руху ў Заходняй Беларусі. Таму і такой «свай» нельга адмаўляцца Мірскаму замку.

І напалеонаўскі аб яго рэстаўрацыі. У пасляваенныя гады тагачасным уладам Беларусі рабілася дзве спробы аднавіць Мірскае замка. Першы раз прапанаваў Міністэрству абароны адкрыць у замку доадчынку для лётчыкаў, нешта нахвалалі санаторыя ў Насавіжскай зямлі Радзівілаў, аднак спонсар адмовіўся, спасылаючыся на неперыядычнасць для гэтай мэты. Другі раз меркавалася адкрыць у ім піўны завод, ды, мабыць, спонсара не знайшліся. Гаспадарка Беларусі была за вайну зруйнаваная, і патрэбы былі сродкі на больш неадкладныя справы. Справа закончылася толкі некаторай кансервацыі замка. Аднак, у 1977 годзе ўрад Беларусі прымае пастанову аб рэстаўрацыі Мірскага замка, на моты яе вызначаецца 7 мільянаў рублёў. У гэты час гэта былі немалыя грошы. І ў наступныя гады работы ў гэтым напрамку вяліся. Быў пабудаваны новы будынак для Мірскай сярэдняй школы, а ранейшы перададзены для адкрытага потым прафесійна-мастацкага вучылішча, для якога ўзведзены і новыя корпусы. Зара гэтыя вучылішча працую, яго навушчыны прымячаюцца ў далейшай рэстаўрацыі замка.

Таму, калі сёння гаварыць пра ўрачыстасць адкрыцця першай экспазіцыі ў Мірскай замку, трэба адначасна і той улад у гэтую справу і ранейшыя гады, бо гэта быў вынік, плён і тагачасных мерарпрыстваў. Будучыня пакажа, што змогуць зрабіць новыя ўлады Беларусі па адраджэнню Мірскага замка.

В. ХІЛІМОНАУ, жыхар г. п. Мір, краязнаўца.

Кухня Борщ с ментаем

вынуть, порезать на кусочки, удалив кости. Нарезать свеклу и морковь соломкой, картофель — кубиками, кабачки — ломтиками, помидоры — дольками, измельчить ботву свеклы. В кипящий рыбный бульон опустить свеклу, предварительно поджаренную на сливочном масле морковку, через 20 минут — кабачки, картофель, помидоры, лавровый лист, соль, другие специи (на усмотрение хозяйки). Все это варить на малом огне до готовности. Кусочки ментаа разложить на тарелки, залить борщом, заправить сметаной или майонезом и подавать к столу. Аромат — на всю квартиру!

Набор: свежемороженый мента — 0,5 кг; свекла с ботвой — 1 шт.; картофель — 3 шт.; морковь — 1 шт.; помидоры — 2 шт.; кабачки — 200 г; зелень петрушки, сельдерея, лавровый лист, соль, специи, сметана, майонез (по вкусу).

Пресноводной рыбы, кроме карпа, в наших магазинах не бывает. Морская — пожалуй, ста. Хотя дорогая, но все же есть. Поэтому мы будем давать рецепты блюд также из морских и океанических видов рыб.

Сварить бульон из свежемороженого мента. Затем рыбу

вынуть, порезать на кусочки, удалив кости. Нарезать свеклу и морковь соломкой, картофель — кубиками, кабачки — ломтиками, помидоры — дольками, измельчить ботву свеклы. В кипящий рыбный бульон опустить свеклу, предварительно поджаренную на сливочном масле морковку, через 20 минут — кабачки, картофель, помидоры, лавровый лист, соль, другие специи (на усмотрение хозяйки). Все это варить на малом огне до готовности. Кусочки ментаа разложить на тарелки, залить борщом, заправить сметаной или майонезом и подавать к столу. Аромат — на всю квартиру!

Набор: свежемороженый мента — 0,5 кг; свекла с ботвой — 1 шт.; картофель — 3 шт.; морковь — 1 шт.; помидоры — 2 шт.; кабачки — 200 г; зелень петрушки, сельдерея, лавровый лист, соль, специи, сметана, майонез (по вкусу).

Пресноводной рыбы, кроме карпа, в наших магазинах не бывает. Морская — пожалуй, ста. Хотя дорогая, но все же есть. Поэтому мы будем давать рецепты блюд также из морских и океанических видов рыб.

Сварить бульон из свежемороженого мента. Затем рыбу

вынуть, порезать на кусочки, удалив кости. Нарезать свеклу и морковь соломкой, картофель — кубиками, кабачки — ломтиками, помидоры — дольками, измельчить ботву свеклы. В кипящий рыбный бульон опустить свеклу, предварительно поджаренную на сливочном масле морковку, через 20 минут — кабачки, картофель, помидоры, лавровый лист, соль, другие специи (на усмотрение хозяйки). Все это варить на малом огне до готовности. Кусочки ментаа разложить на тарелки, залить борщом, заправить сметаной или майонезом и подавать к столу. Аромат — на всю квартиру!

Набор: свежемороженый мента — 0,5 кг; свекла с ботвой — 1 шт.; картофель — 3 шт.; морковь — 1 шт.; помидоры — 2 шт.; кабачки — 200 г; зелень петрушки, сельдерея, лавровый лист, соль, специи, сметана, майонез (по вкусу).

Пресноводной рыбы, кроме карпа, в наших магазинах не бывает. Морская — пожалуй, ста. Хотя дорогая, но все же есть. Поэтому мы будем давать рецепты блюд также из морских и океанических видов рыб.

Сварить бульон из свежемороженого мента. Затем рыбу

вынуть, порезать на кусочки, удалив кости. Нарезать свеклу и морковь соломкой, картофель — кубиками, кабачки — ломтиками, помидоры — дольками, измельчить ботву свеклы. В кипящий рыбный бульон опустить свеклу, предварительно поджаренную на сливочном масле морковку, через 20 минут — кабачки, картофель, помидоры, лавровый лист, соль, другие специи (на усмотрение хозяйки). Все это варить на малом огне до готовности. Кусочки ментаа разложить на тарелки, залить борщом, заправить сметаной или майонезом и подавать к столу. Аромат — на всю квартиру!

Набор: свежемороженый мента — 0,5 кг; свекла с ботвой — 1 шт.; картофель — 3 шт.; морковь — 1 шт.; помидоры — 2 шт.; кабачки — 200 г; зелень петрушки, сельдерея, лавровый лист, соль, специи, сметана, майонез (по вкусу).

Пресноводной рыбы, кроме карпа, в наших магазинах не бывает. Морская — пожалуй, ста. Хотя дорогая, но все же есть. Поэтому мы будем давать рецепты блюд также из морских и океанических видов рыб.

Сварить бульон из свежемороженого мента. Затем рыбу

вынуть, порезать на кусочки, удалив кости. Нарезать свеклу и морковь соломкой, картофель — кубиками, кабачки — ломтиками, помидоры — дольками, измельчить ботву свеклы. В кипящий рыбный бульон опустить свеклу, предварительно поджаренную на сливочном масле морковку, через 20 минут — кабачки, картофель, помидоры, лавровый лист, соль, другие специи (на усмотрение хозяйки). Все это варить на малом огне до готовности. Кусочки ментаа разложить на тарелки, залить борщом, заправить сметаной или майонезом и подавать к столу. Аромат — на всю квартиру!

Набор: свежемороженый мента — 0,5 кг; свекла с ботвой — 1 шт.; картофель — 3 шт.; морковь — 1 шт.; помидоры — 2 шт.; кабачки — 200 г; зелень петрушки, сельдерея, лавровый лист, соль, специи, сметана, майонез (по вкусу).

Справка БН

посвященный творчеству Нила Гилевича. 20.00. Голубельная. 21.00. Покорам. 21.40. «Синема» представляет: худ. фильм «Профессионал» (Финляндия). 22.25. Никла. 23.40. В стиле ретро. Музыкальная программа. 9.25. Медицина. «АБВГД» 10.10. Фильмы А. Минделле и 10.15. Князьня двор. 10.55. Делю. 11.25. Пилитрим. 12.20. Чемпионат мира по мини-футболу. Финал. 13.30. «Свобода выбора». Передача 3-я «Свобода и процветания». 14.00. Новости. 14.05. Центральные экспресс. 15.00. «Дракулыто — вампире ныш». Мультифильм. 15.20. В мире животных. 17.10. Телеклуб «АБВГД ЛТД». 7-я серия «На крыти свои». 16.30. Красный квадрат. 17.10. Счастливый случай. 19.45. Спокойной ночи, малыши! 20.00. Новости. 20.40. Что? Где? Когда?

Радио

Последние известия: 8.00, 7.50, 15.00, 19.45, 23.00, 23.55. 7.00. Утренняя программа. 7.25. «Позитивная шкатулка». 8.00. «Субботним утром». Публицистический музыкальный выпуск. 9.15. Радиостанция «Белорусская молодёжь». 10.15. «Духовная нива». Морально-религиозная программа. 11.00. «Фольклор». 11.30. «Привет из Франции». 12.00. «Войти в каждый дом». Субботнее радиовстречи. 12.30. «Эстрадная студия представляет...». 13.00. «Дли верующих и неверующих». 13.30. «Филантропы». О милосердии и благотворительности. 13.40. «Отбываю». Общественное мнение в зеркале социологии. 14.15. «Культура и современность». Радиоужин. 16.05. «Романтизм». 17.00. «Полчаса с миломном». Эстрадная программа. 17.30. «Наследие». 18.00. — передача областного радио. 19.00. «Трант». Рекламная передача. 19.20. «Диагност». 19.45. — «День нашей жизни». 20.05. вечерняя сказка. 20.30. — «Вечерние

Погода

Восход, заход Солнца и долгота дня 4 декабря: Минск — 8.09, 15.51, 7.42; Витебск — 8.06, 15.34, 7.29; Гомель — 7.58, 15.41, 7.43; Могилев — 7.48, 15.45, 7.57; Гродно — 8.23, 16.08, 7.45; Брест — 8.15, 16.16, 8.01.

2 декабря — первая четверть. СЕГОДНЯ ДНЕМ НА РЕПУБЛИКЕ ПРЕВЛАДАЮТ ОЖИДАЮЩИЕСЯ ОСАДКИ, МЕСТАМИ ТУМАН, СЛАБЫЙ ГОЛОЛЕД. ТЕМПЕРАТУРА ВО